» MARZO 2013

05

city

LIFE & STYLE DE QUERÉTARO

+ CONCIERTO
LEÓN LARREGUI PRESENTÓ SU PRIMER DISCO COMO SOLISTA EN EL QUE RINDE TRIBUTO AL MÚSICO SERGE GAINSBOURG Y A JOSÉ JOSÉ 'SOLSTIS'

Conoce el estilo contemporáneo y de fusión que la chef Mai Ramírez imprime en sus platillos

$45

CHEF MAI

Pasión y sabor

"IMPULSAMOS EN EQUIPO EL TRABAJO DE ARTISTAS Y CREADORES" KOLLECTIVA 3 | PAG. 34

¡Cambiemos de estación!

Comenzamos a decirle adiós al frío del invierno y a prepararnos para darle la bienvenida a la primavera: la estación del año más amigable por estar llena de vida, de luz y de color. Guarden suéteres y bufandas y disfruten del calor primaveral con prendas frescas, colores vivos y estampados, ideales para esta temporada.

Nuestra edición de marzo se llenó de juventud, dos nuevas promesas mexicanas, una en el mundo del deporte y otra en el arte de la gastronomía, visten nuestras páginas con sus historias de éxito.

Mai Ramírez, actual chef ejecutiva de un reconocido restaurante de nuestra ciudad y considerada una promesa culinaria, comparte con nosotros su estilo contemporáneo y de fusión único, así como la experiencia y aprendizaje que ha adquirido trabajando en las mejores cocinas de todo el mundo.

Por su parte, Diego Borja es un deportista de tiro con escopeta y nos cuenta sobre las competencias nacionales e internacionales en las que ha participado; de igual manera de sus próximos objetivos, en los que está incluida su participación en Panamericanos y Juegos Olímpicos.

Artistas queretanos de la talla de la pintora Esmeralda Torres y de la cantante de Soprano Martha Juliana Ayech, forman parte de nuestras secciones; todo esto acompañado de los mejores eventos, entre ellos el gran festejo por el XXV Aniversario de la Plaza de Toros de Juriquilla y el romántico concierto de León Larregui en el Auditorio Josefa.

Disfrutemos del cambio de estación y usemos la energía del equinoccio de primavera, de manera positiva. «

¡Anúnciate con nosotros!

direccion@cityqro.com
ventas@cityqro.com
eventos@cityqro.com
Tolimán 210 | Col. Estrella

214 62 40/224 16 67
213 50 83

Visítanos
www.cityqro.com

cityqro

@cityqro

cityqro

directorio

» MARZO 2013

Portada: Mai Ramírez
Foto: Marcos Valdés
Locación: La Contra
Portada II: Diego Borja
Foto: David Castro
Maquillaje: Gabriela Pizarro

ÍNDICE

Agenda

» DEL 1 AL 31 DE MARZO

El Chofer y la señora Daisy

Protagonizada por María Rojo, Salvador Sánchez y Ari Telch, el 3 de marzo en el Auditorio Josefa

23 y 24

Mercado Loco

Artesanías, comida y los mejores vinos, en un fin de semana de locura

Cada año las cavas Freixenet México realizan un evento para celebrar de manera muy especial la llegada de la primavera. El 'mercado loco' es un mercado poco común en el que los visitantes pueden encontrar artesanías, saldos, talleres para los niños, comida y espectáculos, además de poder realizar un recorrido por las cavas y disfrutar de los mejores vinos. «

Lugar: Cavas Freixenet
Costo: $80.00
Horario: 11:00 a 16:00 hrs.

13

The killers

La agrupación regresa a México para promocionar su nuevo material discográfico

Presentan su cuarta producción 'Battle Born' que se ha colocado en el top 5 del mundo y de la cual se desprenden temas como 'Runaways', 'Heart of a girl', 'Be still', 'Flesh and bone' y 'Here with me'.

La agrupación estadounidense liderada por Brandon Flowers, se ha convertido en una de las bandas de rock alternativo más importantes desde su formación en 2001, con más de 15 millones de copias vendidas. «

Lugar: Foro Sol
Horario: 20:00 hrs.
Costo: $336 a $1,536
Boletos ticketmaster

09

Tercera Edición de la Carrera Nocturna

Corre en familia o con tus amigos

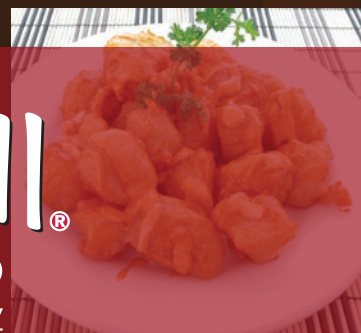
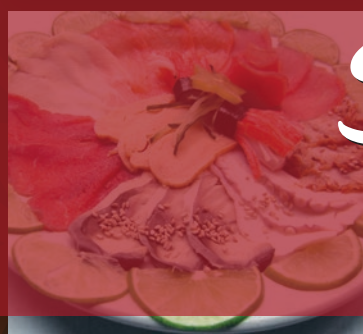
Participa en la carrera nocturna 2013 en las ramas de 5 y 10 kilómetros en cuatro modalidades: juvenil, libre, máster y veteranos. Se espera contar con la asistencia de al menos 4 mil corredores y superar la cifra de participantes del año pasado. «

Lugar: Jardín Zenea
Costo: $200.00
Horario: 21:00 hrs.

14-17

Vive Latino 2013

14° Festival Iberoamericano

14 festival iberoamericano de cultura musical

Con la participación de más de 100 bandas, se realizará la décimo cuarta edición del festival más esperado por los amantes del rock en español.

Entre las sorpresas para este 2013 se encuentran la presentación del grupo de Britpop, los Yeah Yeah Yeahs y Los Fabulosos Cadillacs.

Las bandas mexicanas que estarán tocando en el evento son Panteón Rococo, Porter, Golden Ganga, Nortec Collective: Bostich + Fussible y Fobia. «

Lugar: Foro Sol
Costo: $658
Fecha: 14, 15, 16 y 17 de marzo
Horario: 14:00 hrs.
Boletos ticketmaster

ADICCIÓN

Sinónimo de destrucción familiar

La enfermedad de la adicción destruye las vidas tanto de la persona que la padece, como de la familia que lo rodea y también a la sociedad.

La familia juega un rol muy importante en esta enfermedad ya que en lugar de poder brindar ayuda, se enferma de codependencia, es decir, deja de vivir para ellos e intenta vivir para solucionar la vida del adicto, sin darse cuenta que lo que en realidad sucede es que la familia se convierte en cómplice de la enfermedad, la negación antes mencionada es el inicio de una destrucción familiar sin límites.

El primer síntoma de la adicción es la negación, esto sucede en el adicto al no poder ver el deterioro en las diversas áreas de su vida y en la familia. Sucede al no reconocer la necesidad de ayuda profesional y al creer que con regalos o regaños se podrá resolver el problema.

Muchos piensan que el problema de la adicción empieza por el consumo de alcohol y drogas pero no es así, la enfermedad nace desde mucho antes, presentándose cambios negativos en la forma de pensar, sentir y actuar, muchas veces visto por la familia como algo divertido y normal, pero a la postre esto será el inicio de una vida de caos.

Después de estos cambios físicos, mentales y emocionales llega el consumo de sustancias como alcohol, drogas y comportamientos compulsivos como pueden ser ludopatía, anorexia, bulimia, depresión, adicción al internet, etc.

Esto hace que la persona empiece a vivir su propio infierno. Generalmente estas personas no suelen seguir reglas ni límites ocasionando robos, vandalismo, violencia intrafamiliar, violaciones, etc. «

La **rehabilitación** de esta enfermedad consiste en una abstinencia total de cualquier sustancia que altere su forma de pensar sentir y actuar, aunado a los cambios positivos necesarios para encontrar un equilibrio interno y externo. Desgraciadamente, pocas son las personas que se dan cuenta de esta necesidad tan grande antes de que sea demasiado tarde y terminen en los tres caminos de la adicción activa: cárcel, manicomio o la muerte.

El adicto pierde la capacidad de decidir entre vivir y morir. Sólo tú, que eres su familia, puedes ayudarlo a poner fin a su triste y progresiva realidad fatal conociendo la enfermedad como tal, acudiendo a la rehabilitación y aprendiendo a pedir ayuda en algo para lo cual no tienes la solución. No permitas que la enfermedad de la adicción arruine sus vidas, pide ayuda.

Seguiremos aprendiendo de este interesante tema en las siguientes publicaciones, mientras tanto los invitamos a que conozcan la verdadera libertad a través de la rehabilitación. «

PATRICIA REZA

EMPRENDER

VIANEY.REZA@GMAIL.COM

LA ECONOMÍA HUMANIZADA

¿Sabías que entre 1900 y 2000 la cantidad de catástrofes aumentó alrededor del 400%, que de los 6100 millones de habitantes del planeta sólo 497 personas controlan la mitad de la riqueza y que si se dejara de invertir en armamentos y gastos militares por sólo 9 días se acabaría con el hambre en el mundo?

Recapitulemos como vamos, no desde el inicio de la humanidad, sino de unas pocas décadas a la fecha:

Vivimos en éste momento una severa crisis de la civilización. Tenemos una severa crisis social, ni que decir de la ecológica, la psicológica (en donde según la OMS, alrededor de 121 millones de personas sufren depresión y al día 3000 personas se suicidan), y espiritual por si algo nos faltaba, en este mundo hay más religiones que niños felices diría Arjona ¿no?

Haciendo un apartado en la crisis ecológica, nos hemos encargado de arrasar todo lo que nos hace vivir de forma sana en la tierra generando una degradación ambiental sin precedentes en toda la historia de la Humanidad, lo que genera entre otras cosas, que se derritan más rápido los polos y por ende nos estemos acercando osadamente al barranco de más catástrofes provocadas por nuestra inconsciencia.

La polarización económica va en aumento: las 500 empresas más importantes del mundo facturan el 70% del comercio mundial. El 82.7% de los recursos naturales existentes en el planeta es disfrutado por sólo una 5ta parte de los habitantes.

Y aunque mi intención no es volverlos 'hipsters', sí es por supuesto generarles conciencia y compartirles una tendencia que se ha ido expandiendo (afortunadamente) en el resto del mundo. Se basa en una economía consciente, en donde la Prosperidad es el fruto de la Generosidad:

LA ECONOMÍA HUMANIZADA

Éste tipo de economía está cargada de valores éticos, ecológicos, morales y espirituales. Te invita a consumir lo que necesitas en lugar de ser un zombie devorador de todo lo que nos dicen y por supuesto, buscar que sea de mayor calidad (ingredientes, valores, sustentable, etc). Se enfoca en la economía productiva, abogando por el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas y defiende la creación de una banca ética con valores humanos que se apliquen al sistema financiero.

¿Qué puedes hacer para entrar a éste sistema económico? Sencillamente enfócate en sus puntos base:

Consume productos de tu región, y si apoyan a pequeñas comunidades mejor. Ya es momento de confiar en nuestro vecino y no sólo comprarle, sino fomentar que otros compren su producto, esto generará que otros hagan lo mismo por ti, y ésta fórmula no falla.

Recicla en tu casa, usa productos naturales y con responsabilidad social. Para aprender a identificarlos sólo fíjate en la etiqueta, los ingredientes van en orden de mayor a menor en la lista, y si el nombre de éstos es impronunciable hazle caso a tu sentido común, busca lo que tenga palabras que entiendas en tu idioma y que no necesiten ser rimbombantes y complicadas. Y si crees que haciendo cambios en ti no mejorará tú entorno, sólo recuerda:

"Si tú piensas que eres muy pequeño para hacer la diferencia, trata de dormir con un mosquito" Dalai Lama

Nos vemos en la próxima edición

Twitter: @Patyreza «

Elisa Ramírez y Juan Pablo del Mazo

HAMBURGUESAS, BILLAR Y BUEN ROCK

Nuevo bar en Los Arcos

Inauguran segunda sucursal en Querétaro

Mientras algunos platican y ríen, otros más se divierten jugando en la mesa de billar o lanzando dardos, pero lo que a todos definitivamente atrae a este lugar, es el gusto por la buena música, especialmente el rock, la comida y el excelente servicio.

Y es que Paddy´s Lane se ha concentrado en satisfacer a los más exigentes gustos rocanroleros, quienes pueden pasar una agradable tarde disfrutando de las especialidades de la casa como las hamburguesas y los hot dogs, y de la gran variedad de cortes de carne.

Visita el lugar y diviértete con tus amigos de lunes a sábado de 13:00 hrs a 03:00 hrs y los domingos de 13:00 hrs a 22:00 hrs. «

Michelle Velázquez, Sandra Beltrán y Jani Modarte

Carlos, Sofi, Luis y Ramón

Marilú Mancera y Cristina López

LUGAR: CLUB DE INDUSTRIALES | DETALLE: TOMA DE PROTESTA AMMJE

ROSA MARÍA RÍOS

Refrenda compromiso

El Secretario de Desarrollo Sustentable, Marcelo López, tomó protesta al Comité Directivo de la Asociación Mexicana de Mujeres Empresarias AC

Frente al presidente municipal del estado de Querétaro Roberto Loyola, y la Presidenta Nacional de AMMJE, Alia Lorena Ibarra, entre otras distinguidas personalidades, Rosa María Ríos de Sinecio rindió protesta por segundo periodo consecutivo y refrendó su compromiso como líder de las empresarias queretanas.

Para este importante evento Rosy estuvo acompañada de familiares, amigos y miembros de la Asociación que no dejaron de felicitarla y apoyarla, deseándole éxito en la continuación de esta faceta. «

Rosy Sinecio

Doris Buenfil, Rocío Bojorquez, Pilar García, Mónica Ruesa, Paty de Reigosa, Ana Sánchez y Ofelia Santoyo

Liliana Chpuli, Guadalupe Mendiola, Rosy Sinecio, Beatriz Ramos y Miriam Méndez

Mara Echave y Pau Presa

“Continuaremos construyendo esfuerzos encaminados a potenciar negocios y empresas que beneficien a las familias queretanas; además de reconocer el esfuerzo y trabajo de las socias.”

Rosa María Ríos

Lili Rincón, Lourdes Alcántara y Marisol Kuri

Valeria Uribe y Christina Martínez

MARTHA JULIANA

Canto y corazón

Poseedora de una voz inigualable, Martha Juliana ha llevado su canto a países de todo el mundo y es reconocida internacionalmente como una de las mejores voces de México del Bel canto

Hace poco más de quince años, la vida de Martha Juliana dio un giro inesperado cuando fue descubierto el enorme potencial de su voz, y motivada por los consejos de amigos y grandes maestros de la música decidió dejar a un lado su profesión como contador público e iniciar un nuevo camino como cantante de ópera.

Es entonces cuando comienza a estudiar la licenciatura en música, especializada en canto operístico en la Universidad Autónoma de Querétaro, bajo la tutela de las maestras Miglena Savova y Evangelina Corona, convirtiéndose años después en la fundadora del Grupo Bel Canto de esa institución.

En 1999, se ganó una beca académica otorgada por el gobierno italiano, y apoyada por empresarios locales y la Fundación Roberto Ruíz, viaja a Roma para tomar el Curso de Alto Perfeccionamiento de Técnica de Canto e Interpretación, en la Academia Nacional de Santa Cecilia, con la soprano Renata Scotto y el Maestro Sergio de Bari.

Gracias a la potencia, armonía y cualidades de su voz, fue seleccionada para interpretar la ópera 'El Trovador' en el Teatro Regio de la ciudad de Parma, dentro del Verdi Ópera Studio dirigida por el Maestro Bruno Cagli, y fue reconocida por tres años consecutivos con el premio "Nicolai Ghiaurov" para formar parte del Centro Universal del Bel Canto en Italia, con la soprano Mirella Freni.

En el año 2000 como 'La Voz del Jubileo de México' llevó su canto a las ciudades de Nazareth, Jerusalén, Belén y Roma, y vive una de las experiencias más hermosas de su vida al tener el honor de presentarse ante el Papa Juan Pablo II en la Plaza de San Pedro, donde había más de cincuenta mil espectadores.

Martha Juliana ha sido reconocida por el gobierno italiano y del Vaticano por su espléndida voz y sensibilidad artística, en 2006 recibió el 'Premio Beato Angélico a la Mujer', y a finales de ese año cantó para el Papa Benedicto XVI acompañada por la Estudiantina de la Universidad Autónoma de Querétaro.

Trayectoria

Desde el 2005, la cantante queretana tiene un contrato indefinido en el que adquirió el compromiso de hacer doce presentaciones al año, principalmente en Italia, por lo que parte del año reside en Roma, su segunda casa.

Entre los lugares en los que ha presentado con éxito obras líricas y de oratorio de grandes compositores como Mozart, Schubert, Vivaldi, Bach, Beethoven, Verdi entre otros, se encuentra Austria, Marruecos, Mónaco, Francia, Bélgica, Luxemburgo, Suiza, y por supuesto México.

Actualmente, prepara el lanzamiento de su noveno álbum discográfico, titulado 'House Remixes' un concepto original que busca acercar a los jóvenes al género de la ópera, y como parte de las celebraciones del bicentenario del nacimiento de Giuseppe Verdi presentará un programa en varias ciudades de Italia titulado 'Verdi tuto Verdi'.

Además, está afinando los detalles de su siguiente producción 'Amor amore' un disco de canciones de amor en el que va a cantar en cuatro idiomas: francés, inglés, italiano y español; y organizando sus tiempos porque tiene el interés de dar clases "quiero transmitir lo que he aprendido, mi conocimiento, lo que humildemente sé para ayudar a nuevas voces".

Siempre alegre y agradecida por las bendiciones que ha recibido en lo profesional y en lo personal, Martha Juliana seguirá trabajando para llevar su canto a cada rincón del planeta "quiero abrazar al mundo, ir a mil lados más, llevar el mensaje de mi patria como la soprano queretana y transmitir esa pasión, esa fuerza, ese espíritu que hay en mi voz". «

QUIÉN: RAÚL ANAYA BUENROSTRO | DETALLE: JARDINERO

Texto y foto: Víctor Sierra

DEL OFICIO AL ARTE

Los jardines de nuestra ciudad son un paisaje urbano que podemos disfrutar gracias al trabajo que todos los días realizan los jardineros municipales

No han calentado los rayos del sol la tierra cuando Raúl sale de su casa para hacer una labor discreta pero de gran importancia. Él trabaja como jardinero para el municipio de Querétaro, y en sus manos está la responsabilidad de mantener la belleza de las áreas verdes del centro histórico, considerado el corazón de la ciudad y el rostro principal que mostramos a visitantes de nuestro país y turistas de todo el mundo.

Durante 13 años se dedicó a la fumigación, pero hace poco por cambios en la actual administración le encomendaron esta nueva tarea de la que dice estar muy satisfecho "la gente valora mucho nuestro trabajo, siempre nos felicitan y son muy amables con nosotros, es de los oficios que más he disfrutado".

A sus 34 años y con una joven familia de cuatro integrantes, Raúl se muestra feliz de colaborar con su trabajo, a que nuestra ciudad se distinga como uno de los destinos más bellos del país, "es muy importante que la gente que nos visita se sienta a gusto, que disfruten sus recorridos en una ciudad limpia y bien cuidada, con sus jardineras en buen estado" nos comenta mientras riega los pastos del Jardín Zenea. «

MARIANA NÚÑEZ URQUIZA

NUTRICIÓN

WWW.NUTRACLINIQUE.COM

¡ALIMENTACIÓN A TODO COLOR!

Llega la primavera, época del año en que todo es luz y color. Cuando percibimos color en todo nuestro alrededor, se siente esa perfecta armonía y sensación de equilibrio total. Así es la naturaleza... ¡Así es la nutrición! Variedad de color es sinónimo de equilibrio en la alimentación, principio básico del ya conocido 'Plan de Alimentación Arcoíris' y de las campañas de nutrición y salud lanzadas por la OMS y otras organizaciones a nivel internacional, para promover el consumo de frutas y verduras de manera variada y equilibrada.

¿Recuerdan la famosa campaña que hace algunos años se lanzó en México y en otros países como Chile y Estados Unidos, cuyo personaje principal era una mano con dedos de colores 'Manita Colorín'? Me refiero por supuesto a la campaña de '5 frutas y verduras al día por tu salud' y el tan famoso 'Plan de Alimentación Arcoíris'. Dentro de este plan, cada color es equivalente a un tipo de aporte nutricional, pues tras los colores se esconden sustancias, vitaminas y minerales con beneficios demostrados para la salud; por lo que es ideal incluir en la dieta diaria dos raciones de verduras y hortalizas, más tres raciones de fruta de diferentes colores.

Según sus cualidades cromáticas los alimentos se dividen en 5 grupos básicos: ROJO – MORADO: contienen altas dosis de antioxidantes que protegen a las células del organismo del daño causado por los radicales libres. Muy eficaces para mantener la juventud y el buen funcionamiento del organismo. Mantienen el sistema circulatorio y el corazón en perfectas condiciones y además ayudan a prevenir diferentes tipos de cáncer. Ejemplo: berenjenas, betabel, moras, uvas moradas, pasas, arándanos, zapote y ciruelas. ROJO: contienen altas dosis de betacarotenos necesarios para mantener la salud de la piel, protegiéndola de los radicales libres provenientes de agentes externos como la contaminación y rayos UV. Tienen un alto poder depurativo que ayuda a la eliminación de toxinas en el organismo. Ejemplo: moras rojas, fresas, jitomate, manzana roja y sandía. VERDE: disminuyen los niveles de colesterol malo, mejorando así la circulación y evitando enfermedades cardiovasculares. Sus altas dosis de fibra favorecen el correcto tránsito intestinal. Ejemplo: brócoli, kiwi, manzana verde, nopales y verduras de hoja verde (lechuga, cilantro, quelites, verdolagas, espinacas, etc.) BLANCO: su alto poder antioxidante previene ciertos tipos de cáncer, reduce los niveles de colesterol en sangre y mejora la presión arterial. Favorecen la producción de defensas del organismo y mejoran la resistencia frente a los agentes patógenos. Ejemplo: cebolla, ajo y el poro. AMARILLO – NARANJA: mantienen huesos y dientes fuertes y sanos, además de favorecer una piel saludable y una vista perfecta. Ejemplo: naranja, mango, durazno, papa, zanahoria, mandarina, la piña, el plátano y la papaya.

Así es como cobra verdadera importancia el que diariamente incluyamos en nuestra dieta alimentos de todos colores, con el fin de mantenernos sanos; de tal suerte que saber combinar los colores no sólo sea útil al vestir, sino también... ¡Al vivir sanos y en forma! «

LUGAR: PAQUIDERMO | DETALLE: EVENTO EXCLUSIVO

CELEBRAN EL AMOR Y LA AMISTAD

Gran fiesta de San Valentín

El club privado se vistió de rosa para festejar el día de los enamorados

Una exclusiva fiesta con motivo del 14 de febrero se llevó a cabo en el Club Privado Paquidermo.

Los asistentes pudieron disfrutar de una deliciosa barra de sushi y las mejores bebidas en un romántico ambiente, que estuvo acompañado por la mejor música.

El evento fue todo un éxito, convirtiéndose en una inolvidable velada para los grupos de amigos y parejas que decidieron celebrar a lo grande esta significativa fecha. «

Ana Paula Perrusquia y Tarik Othon

María Burr, Alessandra Cavazos, Isabel Fernández y Luisa Salazar

Mayte Álvarez y Pablo Lavista

LUGAR: RED LOVE | UBICACIÓN: Q7001

INAUGURAN SUCURSAL

Rojo café

Esta romántica cafetería-restaurante está ubicada en la zona sur de nuestra ciudad

Fue tanto el éxito de esta franquicia en el estado de San Luis Potosí, que los dueños decidieron expandir su empresa y abrir una sucursal en nuestra ciudad.

En esta cafetería-restaurante, con un concepto muy original, podrás disfrutar desde un delicioso café hasta la especialidad de la casa que son las Margaritas, además ofrece una gran variedad de platillos de comida mexicana, francesa e italiana, en todos los horarios. «

Mauricio Salmón cortó el listón

Irma Ramírez, Guillermo Villareal y Alberto Cavazos

Simri Roman y Ana Leeser

Gina de Urrutia y Fanny Meléndez

BRIGITTE SEUMENICHT

MARKETING

CREA E INNOVA

M@RKETING OLF@TIVO

¿A quién no le gusta comprar un coche y disfrutar del olor a nuevo? ¿Quién puede evitar oler el Play Doh y no remontarse a la infancia? ¿Cuántas veces el olor de las palomitas en el cine nos ha incitado a la compra?

El olfato es el sentido con más memoria, evoca recuerdos, conecta directamente con las emociones, y para efectos de marketing puede ser en ocasiones más poderoso que el sentido de la vista.

Los logotipos pueden llegar a ser mucho más eficaces y más memorables cuando van de la mano con estímulos para otros sentidos como el oído y el olfato.

De ahí que marcas como Abercrombie, Starbucks, The Body Shop, British Airways, Disney, Victoria´s Secret, entre otras, hayan apostado por el Aromarketing.

De acuerdo a Martin Lindstrom, experto en Marketing Sensorial algunos otros ejemplos podrían ser:

Los frascos de Nescafé se han diseñado de manera cuidadosa para que al abrirse liberen la mayor cantidad de olor a café posible.

Los pañuelos faciales Puffs (de Procter & Gamble) están aromatizados con la fragancia de Vick VapoRub para lograr conectar a las personas con la infancia especialmente con el cuidado de mamá.

La vainilla presente en la leche materna es uno de los olores más populares en los Estados Unidos, razón por la que Coca Cola lanzó al mercado el sabor vainilla y cereza negra para su bebida.

Las panaderías en los supermercados que evocan la sensación de hogar y calor familiar, lo cuál nos lleva a consumir productos dirigidos por la emoción, y según estudios el olor a pan recién horneado incrementa las ventas de pan, mantequilla y jamón.

Por último y no por menos interesante, en su libro 'Lovemarks' Kevin Roberts cuenta la anécdota de una amiga que intentaba vender su casa y durante un largo período no lo había logrado, por lo que contrató nuevos agentes inmobiliarios, los cuáles le sugirieron hornear galletas justo antes de que la gente viniera a conocer la casa en venta.

El efecto fue inmediato y la casa se vendió a los primeros visitantes. La asociación del olor a galletas hicieron de una casa en venta, un hogar.

Martin Lindstrom dice: "El consumidor puede taparse los ojos y los oídos, dejar de tocar y rechazar un sabor, pero el olor es parte del aire que respira. Es el único sentido que no se puede apagar" yo digo que aprovechemos los cinco sentidos para lograr conectar, emocionar y enamorar. Besos azules. «

Foto: Agencias

LUGAR: PLAZA SANTA MARÍA | DETALLE: EJEMPLARES DE TORREÓN DE CAÑAS

Jorge Hernández Gárate

Leonardo Hernández

OVACIÓN Y PALMAS

Tarde de Rejones

A las 4:30 pm dio inicio la corrida de rejoneadores, la cual abrió el potosino Rodrigo Santos

Una tarde de buen arte taurino tuvo lugar en la plaza de toros Santa María, donde rejoneadores y forcados buscaron agradar y convencer al público. El cartel estuvo integrado por los forcados de Querétaro, Manzanillo y Juriquilla, además de uno de los mejores rejoneadores Leonardo Hernández, quien alternó con Rodrigo Santos y Jorge Hernández Gárate.

Los forcados de Querétaro despidieron a su compañero Antonio Vera y entregaron la estafeta al forcado José Antonio Montiel Cuyo. «

Sebastián Alcocer y Cristina Herrera

Rocío Vera, Majo Valdovinos, Arturo Ríos y Yolanda Vera

Ana Bretón y Diego Ferrero

Raúl Robles y Paola Martínez

Malú Sandoval y Bris Luna

Isabella Rabata, Natalia Niembro, Regina Villa, Estefanía Uribe y José Córdova

ESMERALDA TORRES
ARTE

¿Qué hace?
Pintura, Arte Abstracto

Detalles: Becaria del Fondo Estatal del Instituto Queretano de la Cultura y las Artes en diferentes emisiones. Realizó una residencia de trabajo con la Fundación Rojo-Urbiola

Fotos: Victor Sierra

PINCELADAS DE TALENTO

"Pinto para saber quién soy, porque a través de la pintura me reconozco y reconozco mi entorno."

Esmeralda Torres es una artista mexicana que se dedica a la pintura abstracta, originaria de Querétaro, su gusto por el arte comenzó desde que era pequeña cuando una de sus hermanas la acercó a la música clásica y a la pintura, especialmente al impresionismo y expresionismo.

Su formación como artista inició desde que era muy joven, al estudiar la escuela secundaria en el CEDART, donde asistía a talleres de arte popular, danza, teatro, historia del arte, entre otros. Esta pasión e inquietud por dedicarse a una disciplina artística la llevaron a ingresar a la licenciatura en artes visuales en la Universidad Autónoma de Querétaro.

Al terminar la carrera, decidió dedicarse cien por ciento a la pintura, aunque al principio con muchas dificultades, ya que en sus propias palabras, empezar en el medio no es fácil, y poco a poco tuvo que abrirse camino e ir encontrando un estilo propio lejos de la influencia de otros artistas.

Desde 2001, Esmeralda ha participado en diversas exposiciones individuales y colectivas a nivel nacional e internacional, realizó una residencia de trabajo con la Fundación Rojo-Urbiola en Galicia, España y ha sido becaria del Fondo Estatal del Instituto Queretano de la Cultura y las Artes en diferentes emisiones.

Su trabajo ha sido exhibido en varias ciudades de nuestro país como Aguascalientes, Torreón, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato, San Miguel de Allende y Querétaro; de igual manera en el extranjero ha tenido presencia en Lisboa, Gotemburgo y Estocolmo.

Su más reciente obra 'Señales de cercanía o un ciento (de aproximaciones) volando' se encuentra en el MACAY, Museo de Arte Contemporáneo Ateneo de Yucatán, y es un trabajo un poco más experimental en el que presenta más de 300 pequeños dibujos en papel y cartón. Por ahora está trabajando en un nuevo proyecto como parte de la beca APOYARTE llamado 'Cuadernos Escolares', donde el árbol, la piedra, el agua, el miedo, el montón y la libertad son los conceptos a partir de los cuales se desarrolla la obra, que será presentada el próximo mes de abril en la Universidad de Guanajuato.

Además de sus pinturas, Esmeralda se dedica a impartir talleres con adultos y niños, y por el momento está enfocada a trabajar para poder obtener más becas, tener la oportunidad de confrontar su obra con otros artistas y seguir participando en concursos que la hagan crecer dentro del mundo del arte. «

LUGAR: MUSEO DE ARTE | DETALLE: PERMANENCIA AL 14 DE ABRIL

GERARDO ESQUIVEL Y ALFREDO JUÁREZ

Inauguran exposición

Se unen dos talentos para presentar una serie de obras de arte abstracto

Entre amigos y familiares se inauguró la exposición de Alfredo Juárez y Gerardo Esquivel, dos artistas que unieron su pasión por las artes plásticas para desarrollar esta propuesta pictórica. Los asistentes disfrutaron de la exhibición que estará abierta al público hasta el próximo mes de abril, de martes a domingo, de 10 a 18 horas. La entrada tiene un costo de 30 pesos. «

Alfredo Juárez

Jean Pierre Buono

Sharon y Denis Macías

NUEVO DISCO 'SOLSTIS'

León Larregui

El cantante presentó su primer álbum como solista en un íntimo concierto en el Auditorio Josefa

León Larregui llegó a nuestra ciudad para presentar su más reciente material discográfico 'Solstis', su primer trabajo como solista y en el que busca desprenderse un poco de la banda Zoé, agrupación con la que se dio a conocer hace 15 años.

Haciendo gala de su versatilidad y talento, el también compositor conquistó al público con amorosas y apasionadas letras, y sus canciones fueron coreadas por los fans durante todo el concierto.

'Aurora Boreal', 'Carmín', 'Perdonar', 'Souvenir', 'Brillas' y 'Pérdida total' son algunos de los temas que el cantante interpretó durante la romántica velada, además de sorprender con los covers de dos melodías que lo influenciaron durante la grabación de este disco 'Ain't No Sunshine de Bill Withers' y 'Girl' de The Beatles.

Larregui demostró su calidad artística durante la presentación, y se despidió de Querétaro entre aplausos y ovaciones. «

MAI RAMÍREZ
GASTRONOMÍA
MAI@LACONTRA.COM

GASTRONOMíA ESPAÑOLA: ¿TRADICIÓN O VANGUARDIA?

Si pudiéramos observar la reacción de todo cocinero, chef o amante del buen comer al preguntarle sobre la gastronomía española, siempre sería la misma:
En automático surge del alma el amor por nuestros ingredientes básicos en la cocina (no necesariamente de origen español, pero aún así ligados a esta cultura): el aceite de oliva, el tomate, el pescado, el 'oro rojo' y claro, ¡el vino y la paella! ¿Qué haríamos en cocina sin ellos?.

Pero ahondando un poco más comenzamos a pensar en dos ramas básicas dentro de la gastronomía española:
La vertiente en la cual la comida tradicional domina; la comida casera y callejera, siempre las especialidades españolas con sus principales acompañantes: su autenticidad y su variedad.

Platillos siempre vastos, especiados, abundantes: cálidos, desde una paella, pasando por las tapas, butifarras, jamones y terminado con los quesos.

Y claro, el origen lo encontramos en la estructura del país, un país de paso, conquistado y conquistador.

Muchos de los pueblos que pasaron por España dejaron un rastro que actualmente puede seguirse con el paladar: los romanos aportaron el aceite de oliva, los judíos, con su gastronomía sefardí en la Península Ibérica (en dónde no se explican muchos platillos sin sus costumbres y viceversa), los árabes que llegaron a las regiones de Andalucía o Castilla con el 'oro rojo', con sus bellísimas flores violeta, e imponente aroma; los españoles de regreso del Nuevo Mundo con el chocolate, las especias, y los hoy básicos vegetales en sus cazuelas como el jitomate y la calabaza, y peregrinos hacia Santiago de Compostela, que llevaron consigo nuevas técnicas e ingredientes provenientes de todo el mundo.

Evidentemente, un país tan variopinto que ha dado lugar a pueblos tan distintos como los andaluces y los aragoneses, los catalanes y los canarios o los vascos y los madrileños, ha desarrollado un arte culinario también muy complejo.

Característicamente la cocina española tradicional alaba más a un cierto ingrediente, que al platillo en sí mismo, es habitual que se mencione el pescado de una costa en particular, el jamón de algún pueblo, etc. Aportando así la denominación del lugar de donde proceden los ingredientes de la mejor calidad.

Pero, ¿dónde queda la 'nueva gastronomía española'?
Y esa es la segunda vertiente, pensemos en las últimas décadas en las que han surgido exponentes de clase mundial retomando y reinventado la 'antigua' cocina española, engrandeciendo ingredientes y modificando platillos, aportándoles nuevos matices y sobretodo técnicas que la han llevado a niveles nunca imaginados.
España se ha convertido en el principal vocero de la gastronomía 'molecular' con grandes personajes como Ferrán Adría, considerado el mejor cocinero del mundo, o Juan María Arzak , y su enorme labor de investigación, y gran trayectoria.

Y hoy Joan Roca, con el segundo mejor restaurante en el mundo 'El Celler de Can Roca', y Andoni Luis Anduriz con Mugarritz, un lugar abajo en listas Pellegrino.
¿Pero realmente son exponentes de la cultura gastronómica española? o sólo aprovechan sus ingredientes para realizar totalmente una gastronomía contraria a la tradicional: platillos muy delicados, sencillos, porciones pequeñas, casi invisibles algunas veces.

Independientemente de las ideas sobre la cocina española o el gusto por las nuevas tendencias, podemos decir que nuestra cultura madre sigue siendo una cocina que disfruta de la cultura del plato, del vino, del jerez, y del tapeo.

Y lo más importante, es el origen y cuna de las mejores propuestas gastronómicas de nuestra época.
¡Saben cocinar, comer y disfrutar!«

LUGAR: SAN MIGUEL DE ALLENDE | DETALLE: INAUGURACIÓN

Francisco Vilches y Daniela Alcázar

EXCLUSIVO EVENTO

Coctel en San Miguel

Se lleva a cabo la gran apertura de la nueva sucursal de Alpargatas Dabbadie

Con un coctel especial, en medio de un ambiente alternativo, se llevó a cabo el evento de apertura de Alpargatas Dabbadie, en San Miguel de Allende, organizado por Daniela Alcázar.

La fiesta de inauguración fue todo un éxito, y hasta largas horas de la noche, los invitados pudieron disfrutar de la música del DJ Papacheco, y bebidas hechas a base de mezcal y vino tinto. «

Fan de las alpargatas

Interior de Alpargatas Dabbadie

La Manzana de Eva

Alejandro Talavante

Pablo Hermoso

PROVINCIA JURIQUILLA DE FIESTA

XXV años de histo

Memorable festejo de aniversario con un cartel de lujo, invitados especiales y un inolvidable espectáculo de música y pirotecnia

Como parte de los festejos por el XXV aniversario de la Plaza de Toros de Provincia Juriquilla, el empresario Juan Arturo 'Pollo' Torreslanda preparó un cartel espectacular para deleite de los aficionados a la fiesta brava.

La celebración inició con la presentación de la Orquesta Filarmónica del Estado de Querétaro, que conquistó a los asistentes con Sones de Mariachi, Homenaje a Curiel, Máquina 503, Mosaico Nacional II y Suite de Lara.

Una vez calentado el público iniciaron los pases, estocadas y el arte a cargo del consentido rejoneador Pablo Hermoso de Mendoza, el queretano Octavio Garcia 'El Payo', Alejandro Talavante y la alternativa del rejoneador Rodolfo Bello.

Antes de iniciar la segunda tanda de toros se apagaron las luces para deleitar al público con un espectáculo de música y fuegos artificiales que duró alrededor de 10 minutos. «

Fernanda Martín del Campo y Cesar Aubert

Octavio García 'El Payo'

Rodolfo Bello

ria taurina

Mauricio Sinecio y Fer de la Mora

Liliana Corral y Claudia Alfalfar

Francisco , Rebeca , Diego y Pablo (familia Bernot)

LUGAR: LA TENTACIÓN | DETALLE: RESTAURANTE-BAR

LO MEJOR DEL FIN DE SEMANA

Viernes de tentación

Disfruta de la música en vivo y la deliciosa comida que ofrece este agradable lugar

Omar Bustamante Ortega, Carlos Ortega, Paola Gil y amigos

Excelente ambiente se vive en las noches de 'La Tentación', restaurante bar que ofrece una amplia variedad de platillos y bebidas, además de música en vivo para hacerte pasar un rato inolvidable.

Martes de Karaoke, miércoles de cena show, jueves de salsa y viernes de grupo norteño son los diferentes conceptos que ofrece el lugar para que disfrutes toda la semana.

Prueba los exquisitos tacos al pastor y diversos cortes al carbón que conquistarán al más exigente paladar. «

Mariana Saldaña y Aurea Chao

Virginia y Rogelio Navarro

Alan Nieves, Mayte Velez, Daniel Sánchez y Diana Ríos

Miguel Hoyos y amigos

Prueba las especialidades de la casa

DISFRUTA DEL AMBIENTE DE NUESTRO RESTAURANTE TAMBIÉN EN DOMINGO, YA QUE CONTAMOS CON UN ÁREA ESPECIAL PARA QUE LOS MÁS PEQUEÑOS DE LA CASA SE DIVIERTAN EN GRANDE.

Araceli y Yolanda Lomgino

MAI RAMÍREZ

Promesa de la gastronomía

A detalle

EXPERIENCIA INTERNACIONAL
'The Restaurant' at Meadowood, California
'The French Laundry' California
'The Slanted door', California
'Ubuntu', Califonia
'Woodhouse chocolates', California
'Alinea' Chicago
'The Península' Chicago

> “MI MAYOR APRENDIZAJE ES QUE NUNCA SE DEJA DE APRENDER”
> “EN LA GASTRONOMÍA YA TODO EXISTE, NOSOTROS SÓLO NOS DIVERTIMOS CREANDO NUEVAS COMBINACIONES”

Con tan solo 26 años, ha logrado destacar por su gran talento culinario y ha tenido la oportunidad de trabajar en los mejores restaurantes del mundo

Mai Ramírez creció con el gusto por la gastronomía, ya que en su casa la convivencia gira en torno a la comida acompañada de una buena copa de vino, desde lo más elemental y sencillo hasta lo más elaborado, por lo que siempre disfrutó de cocinar y descubrió su pasión por la gastronomía.

Estudió la Licenciatura en Administración de Instituciones en el ESDAI, Universidad Panamericana, y siempre estuvo muy vinculada a la cocina; como parte de sus prácticas tuvo la oportunidad de estar en el ‘Hospital de la Santa Creu I Sant Pau’, en Barcelona, España, donde trabajó en el área de comedor apoyando el servicio a 700 personas en menús de desayuno, comida y cena.

Estas experiencias dentro de su carrera la hicieron tomar la decisión de especializarse en el área de gastronomía, y por ello en 2009 decide agarrar maletas e irse a Estados Unidos a estudiar a ‘The Culinary Institute of America at Greystone’, California, una de las instituciones más reconocidas en el mundo, y que tiene la particularidad de estar rodeada de grandes viñedos y excelentes restaurantes.

Durante su estancia en ésta institución, se da cuenta que el mayor conocimiento que puede adquirir es la experiencia laboral y comienza a tocar puertas y a realizar prácticas en varios restaurantes.

Bajo esta dinámica, vivió grandes retos profesionales al trabajar en restaurantes de gran nivel y aprender del talento y el conocimiento de los chefs más reconocidos; y así lo comenta ella: “aprendí algo distinto en cada lugar, técnicas, sabores, mezclas; una vez que aprendía de un chef quería ir a aprender de alguien más”.

Entre ellos, destacan ‘The French Laundry’, el mejor restaurante del mundo durante varios años; ‘The Restaurant’ at Meadowood, ‘COI’ y ‘The Slanted door’ en San Francisco; ‘Alinea’ (quinto lugar mundial en lista Pellegrino) y ‘The Peninsula’ en Chicago, pasando por diferentes áreas.

Al regresar a México, ésta emprendedora joven, comenzó desde abajo y levantó su propio negocio en sociedad con otro chef; una banquetera donde realizaba eventos pequeños de amigos y familiares, y que poco a poco fue creciendo a eventos más grandes.

Es entonces, cuando se presenta la oportunidad de hacerse cargo de un proyecto único, creado por Hugo y Gloria D’ Acosta: ‘La Contra Querétaro’; restaurante y tienda de vinos mexicanos, con un concepto fresco e innovador, su slogan: ‘El vino visto diferente’.

Hoy se ha convertido en su principal reto: “por el momento mi objetivo es éste proyecto para llegar a ofrecer la mejor gastronomía de Querétaro y México.”

En ‘La Contra’ Mai ha podido imprimir su personalidad en cada platillo y dar a conocer su estilo como chef, un estilo contemporáneo y divertido en el que la fusión de aromas, colores y sabores son el principal ingrediente; en sus propias palabras: “creo que cada gastronomía es única y tiene algo especial, pero si combinas todo puedes crear algo nuevo e increíble”.

Mai es una apasionada del trabajo, por lo que siempre está creando algo nuevo, es una convencida de que solo a través del esfuerzo y compromiso se pueden alcanzar los sueños.

“En La Contra queremos transmitir y compartir un estilo de vida, el placer de disfrutar la buena comida y los excelentes vinos mexicanos”. «

Qué hacer...

» LUGARES PARA EL EQUINOCCIO

Cambio de estación. Vístete de blanco y sal a darle la bienvenida a la primera estación del año, hay muchos destinos naturales y zonas arqueológicas para tomar energía

Equinoccio de primavera. La llegada de la primavera se ha convertido en la mejor oportunidad para poder cargarse de energía positiva y disfrutar de unos días de descanso. Si tienes planeado salir este 21 de marzo, aprovecha y visita los lugares turísticos que se han convertido en una tradición para recibir los primeros rayos de sol de la nueva estación.

Fotos: Agencias

CHICHÉN ITZÁ

Declarada Patrimonio de la Humanidad y una de las Nuevas Siete Maravillas del Mundo Moderno, esta zona arqueológica es famosa por el espectacular juego de luces y sombras que ocurren durante los equinoccios de primavera y otoño. En una de las esquinas del Templo de Kukulkán, se produce un singular fenómeno en el que se puede admirar como el cuerpo del dios 'Serpiente Emplumada' desciende los nueve niveles de la pirámide durante la puesta de sol. ¡Es un espectáculo que no puedes perderte! «

TEOTIHUACÁN

'La ciudad de los dioses' es una de las zonas arqueológicas más visitadas de México. El 21 de marzo recibe a miles de visitantes que entre tradicionales rituales, cánticos y danzas le dan la bienvenida al equinoccio de primavera. Por ser uno de los centros ceremoniales más grandes del México antiguo, cualquier lugar, aunque no sea lo alto de las pirámides del Sol y la Luna, es perfecto para recibir la luz de la nueva estación.

Los mejores lugares para el equinoccio son la Pirámide del Sol , la Pirámide de la Luna, la Calzada de los Muertos y el Palacio de Quetzalpapálotl. «

LA PEÑA DE BERNAL

Conocida como el tercer monolito más grande del mundo, la Peña de Bernal se ha convertido en uno de los lugares favoritos de los turistas para recibir el equinoccio. Miles de visitantes de todo el país vestidos de blanco se reúnen en las faldas de la Peña para presenciar diversos espectáculos culturales y rituales prehispánicos. La magia del lugar y la calidez de su gente lo convierten en el sitio ideal para renovar energía, y pasar un día en familia recorriendo las tiendas de artesanías. «

TULA, HIDALGO

En esta zona arqueológica es una tradición que en la entrada de la primavera se realicen ceremonias que purifiquen los cuerpos y las almas, y se pida a los dioses por la renovación de las tierras, algo muy importante para la cultura tolteca. Además de cargarse de energía, los visitantes pueden detenerse para conocer el Juego de Pelota, el Muro de las Serpientes y el Palacio Quemado, y por supuesto las asombrosas representaciones de los guerreros toltecas 'los Atlantes'. «

LUGAR: JURIQUILLA | DETALLE: FIESTA TEMÁTICA

¡FELIZ CUMPLEAÑOS!

La granjita de Emilia

Amigos, familiares y mucha diversión para festejar el primer año de vida de esta hermosa pequeñita

De una manera muy especial festejó Emilia su primer año de vida, y es que sus papás Daniela y Gustavo organizaron una original y divertida fiesta al estilo de 'La Granja'.

Una piñata de pony, un hermoso pastel de granero y animalitos, y los cupcakes de puerquitos, vacas y pollitos, lograron un perfecto ambiente campestre. La festejada recibió el cariño de familiares y amigos que no dejaron de llenarla de besos y consentirla. «

Gustavo Andrade, Daniela Ruiz Velasco y Emilia

Daniela Vázquez Vela, Fer Espinoza y Alejandra Gómez

Patricia Ángeles y Patricia Juaristi con la festejada

MIGUEL ÁNGEL SAAVEDRA
COMUNICACIÓN
MIGUELANGELVINCULARE@GMAIL.COM

LIDERAZGO PODEROSO

Fuera de las tareas cotidianas que se le asignan a cualquier líder, existen algunas que me parece indispensable compartir.

Cada vez que usted acepta el reto de dirigir a un equipo de trabajo, acepta de manera invisible varios compromisos. Entre ellos podemos encontrar.

1.- Convertirse en un ejemplo. Las personas que están cerca de usted aprenderán más que de sus palabras, de sus acciones dentro de la empresa. Para explicarlo mejor partimos de un principio:

Cualquier punto ciego de la persona, es un punto ciego del equipo de trabajo,

Cualquier punto ciego del equipo de trabajo es por consiguiente, un punto ciego de toda la organización.

Si un líder no es capaz de comprometerse de manera VIVA con sus palabras, el equipo nota está incongruencia y responde ante su líder de la misma manera.

2. El compromiso de desarrollar las cualidades y capacidades de todos y cada uno de los miembros de su equipo.

Todos sabemos que el trabajo es un medio para nuestra autorealización, de él no sólo obtenemos el dinero para satisfacer nuestras necesidades básicas como alimento, vestido y vivienda.

El trabajo también nos da la posibilidad de saber y sentirnos productivos, de saber que somos seres capaces de aportar algo a este universo, es decir, despierta nuestro sentido de trascendencia. A través del trabajo nuestra autoestima se desarrolla de manera positiva al realizar tareas y actividades que nos enfrentan a retos, y a desafíos que engrandecen nuestro espíritu.

Cuando las personas no obtienen de su líder ese desafío, tienden a perderse, sobre todo aquellas que no han aprendido por sí mismas a desafiarse personalmente. Es una tarea del líder conocer a fondo a cada uno de los miembros de su equipo y reconocer en cada uno las cualidades, fortalezas, debilidades y áreas de oportunidad, pero no solamente basta con conocerlas, es necesario que el líder desarrolle o enseñe a sus miembros a generar dentro de sí mismo una actitud autotélica (es decir la capacidad de generar y de ser uno mismo la fuente de la propia alegría por vivir) y con ello desarrollar para cada uno un plan de crecimiento, que lleve a la persona a sentirse plena dentro de su trabajo, porque ahí obtiene retos, logros y desafíos.

3. Ser un modelo de comportamiento y trato a los demás.

Nadie puede seguir con admiración a alguien que maltrata a los demás. Y si lo hace, lo hará desde el miedo, desde el temor de ser el la próxima víctima del maltrato o del abuso.

La mayoría de los líderes que se manejan bajo este estilo tienen a su alrededor personas que les ayudan a mantener este liderazgo de manera enferma; siendo ellos víctimas de este estilo, se convierten también en líderes autocráticos, haciendo de ello una escalada de angustia y terror para los demás.

Es una tarea y un reto, lograr que los demás confíen en un liderazgo que más que aplastar su espíritu lo enaltece y lo respeta.

Cuando la persona es tratada de esta manera está diseñada entonces para alcanzar el éxito que ya existe dentro de él, y que sólo tiene que manifestar a través de sus acciones.

Los líderes que no son capaces de ver estos compromisos invisibles, están destinados a tener incongruencias y ambivalencias en su equipo de trabajo. Y por lo tanto un equipo con incongruencias genera organizaciones incongruentes.

Para leer más: "La quinta disciplina." Peter Senge.«

Equipo creativo del largometraje 'De mi tierra a tu aire'

COMIENZAN ACTIVIDADES

Kollectiva 3

El primer proyecto de la asociación será un largometraje realizado por talento mexicano y francés

En el año 2009 surge Kollectiva 3 en Francia, un proyecto que promueve el desarrollo de artistas en el ámbito del cine, las artes plásticas y la música, y que ahora abre una nueva sede en nuestra ciudad con el objetivo de contribuir al crecimiento industrial del arte en Querétaro.

Faryde Lara, compositora y cineasta mexicana que se ha destacado por su contribución al desarrollo de nuevos artistas, regresa tras nueve años de vivir en el extranjero con esta iniciativa, que es respaldada por la ideología y filosofía de la asociación y un talentoso equipo de trabajo.

Kollectiva 3 es una agrupación sin fines de lucro, que busca promover el concepto de 'arte como profesión', cada año apoyarán al menos tres propuestas culturales a través de la producción y la difusión de proyectos, con la finalidad de crear más y mejores oportunidades para los artistas.

PRIMER PROYECTO

La asociación comienza actividades en Querétaro con la filmación del largometraje 'De mi tierra a tu aire', un documental-ficción donde Faryde, directora y protagonista, narra la experiencia que vivió tras la muerte de su hermana menor Sacnité.

Faryde documentó parte de los momentos familiares más íntimos y este material está incluido en la película, que desde noviembre del año pasado comenzó grabaciones en diferentes locaciones del estado, que incluyen hermosos paisajes de la Sierra Gorda en municipios de Peñamiller, Jalpan y Pinal de Amoles.

Sophie Levan es la productora de la cinta, que además cuenta con la participación de Jorge Baduy y Rocío Benítez como guionistas, Gerardo Galicia en la dirección de arte, Alejandro Mondragón en la fotografía, el músico Gerardo Ríos y la soprano Aida García.

El rodaje continuará este año gracias al apoyo de diversas instituciones culturales, y se espera que las últimas escenas se graben el próximo mes de abril en el Museo de la Ciudad para comenzar el trabajo de edición. «

en Querétaro

Sophie y Faryde trabajan juntas desde Francia

A detalle

Equipo de trabajo

Dirección
Faryde Lara
Producción
Sophie Levan
Música Gerardo Ríos
Dirección de arte
Gerardo Galicia
Lemon Producciones

JUAN MUSI AMIONE

FINANZAS INTELIGENTES

SOMOZA FINAMEX

PARA GANAR HAY QUE ARRIESGAR

Estoy convencido de que la manera de ver las inversiones en México, va a cambiar dramáticamente en los siguientes tres o cuatro años; hace más de 40 años que no teníamos las condiciones macroeconómicas y los indicadores que existen hoy, me refiero muy particularmente a las tasas de interés y de inflación. Me explico: en las últimas décadas había dominado el pensamiento y la condición de que los rendimientos de los instrumentos tradicionales como los CETES, duplicaban la tasa de inflación. Hace apenas cuatro años que se podía ganar en CETES a 28 días, tres o cuatro puntos porcentuales por encima de la tasa de inflación; sin embargo, en las últimas tres administraciones publicas federales, este orden en las finanzas y la misma disciplina fiscal ha cambiado completamente la estructura de tasas de interés en nuestro país. Actualmente el rendimiento del CETE a 28 días es del 4.2%, menos el impuesto sobre la renta de 0.6%, el resultado neto se ubica en 3.6%. Si tenemos una inflación en 3.7 quiere decir que no sólo le ganamos a los CETES sino que en términos de rendimiento real perdemos contra la inflación. Déjeme exagerar más este ejemplo: si yo invirtiera un bono a 10 años también emitido por el Gobierno Federal mexicano, el rendimiento seria del 5.5% después de impuestos del 4.8%; por lo cual en una inversión a diez años, apenas le gano a la inflación.

En los Estados Unidos de Norteamérica esta situación es mucho más dramática aún, los rendimientos a 10 años están entre el 1.5% y 1.7%; la inflación de ese país se encuentra entre el 2.0%/2.2%, lo que significa que la relación de rendimiento negativo que en México se da a 28 días, en Estados Unidos ¡se da a 10 años!

Para ganarle a la inflación, definitivamente debemos evolucionar y sofisticarnos en materia de inversiones, entendiendo las inversiones como un negocio a largo plazo tomando en cuenta la capacidad y tolerancia de cada quien para volverse más agresivo, para lo cual la receta es:
'¡Tiene usted que arriesgar más!' con 'arriesgar más' me refiero a que un porcentaje de su capital se invierta en instrumentos que tienen el potencial de darle rendimientos mucho más elevados. Pero hay que tener mucho cuidado con aquellos que ofrecen alto rendimientos y además dicen que no hay riesgo; esos son charlatanes que seguramente se quieren aprovechar y terminarán defraudándolo. El rendimiento mayor vendrá de instrumentos como las acciones bursátiles, los índices accionarios e inversiones hechas de manera responsable en futuros y opciones. Yo se lo quiero decir con todas sus letras: esto tiene riesgo, riesgo calculado que se puede disminuir con la experiencia de aquellos a quien usted les confíe el manejo de su patrimonio. Invertir en futuros opciones y derivados, con conocimiento experiencia y responsabilidad es una práctica sana y recomendable; pero de nuevo se lo digo, con riesgo.

De la misma manera hay que diversificar el patrimonio, por ejemplo, que una parte de éste contenga instrumentos de deuda (renta fija) acciones y otros instrumentos más sofisticados, lo que el año pasado y a largo plazo le hubieran dado 'y podrán darle 'mayores rendimientos incluso por arriba del 10%; a cambio usted tiene que estar dispuesto a aceptar temporalmente minusvalía y volatilidad aunado a ser paciente, algo muy importante es que cuando esto ocurra no quiera salir corriendo a la primera. Quitémonos el paradigma de que invertir en Bolsa es jugar a la ruleta y que invertir en derivados es pérdida segura. «

QUIÉN: MIGUEL LÓPEZ ALCALÁ | DETALLE: AUTOS Y AVIONES DE RADIO CONTROL

UN MUNDO A ESCALA

A la edad de 8 años, Miguel empezó a correr sus carritos de control remoto sin imaginar que su gusto por esta actividad se convertiría en su forma de vida.

Fotos: Víctor Sierra

Inició jugando como cualquier niño, encantado por la emoción de 'pilotear' un auto de radio control y alcanzar altas velocidades, pero con el tiempo esta actividad se convirtió en su hobbie favorito y, sin planearlo, en un próspero negocio.

Como aficionado compraba continuamente refacciones para su uso personal, pero sus amigos, también seguidores de esta actividad, comenzaron a pedirle piezas y accesorios por lo que cada vez hacía pedidos más grandes, de esta manera decidió arrancar una tienda dedicada al hobbie del radio control.

Autos, aviones, helicópteros y lanchas son algunos de los artículos que Miguel ofrece en su tienda -todos los sabe manejar-, además para complementar este entretenido pasatiempo construyó un mini autódromo con zona de pits y pódium para los pilotos, así como un aeródromo para las prácticas de vuelo. La pista de autos, ubicada en Juriquilla, es la más grande de la República y ha sido sede de eventos nacionales donde se han reunido alrededor de 80 pilotos.

Lo más llamativo de este hobbie es que la sensación de volar un avión, o manejar un auto, se asemeja mucho a la realidad, y es una actividad que pueden realizar hombres y mujeres de todas las edades.

Miguel es propietario de 14 aviones, 5 helicópteros y más de 20 carritos; con ellos disfruta de su pasatiempo favorito y asegura que la sensación de emoción que ofrece el tener el control de un vehículo a escala, es extraordinaria. «

Tecnológico 60 Norte, Centro. Querétaro, Tel. (442) 215 2015

www.rivieramex.com.mx www.equipos-comerciales.com

ESTILO CASUAL EUROPEO

La moda tiene diferentes estilos, según la personalidad es la vestimenta. Un look tan especial como el que compone María Karla con el encaje en la blusa y los pantalones negros, se completa con un look de belleza muy potente: con cabello suelto, sutilmente ondulado, ojos levemente ahumados en tonos tierra con gran delineado negro y labios en color rojo-salmón, representa una transformación del estilo hipster original, que actualmente se encuentra tan presente dentro de las tendencias de moda Europea y en Hollywood.

Foto: Victor Sierra

QUIÉN: EQUIPO DE RESCATE DE LA CRUZ ROJA | DETALLE: JÓVENES VOLUNTARIOS

Foto: Víctor Sierra

SALVANDO VIDAS

Más de 35 voluntarios especializados en situaciones de riesgo, forman al Equipo de Rescate de la Cruz Roja Querétaro

Podríamos confundirlos con ángeles aunque no tienen alas, y a veces nos parecen súper héroes pero sin capa. En realidad son de carne y hueso pero con un corazón más grande; los voluntarios de la Cruz Roja dedican su tiempo para ayudar a personas en peligro sin esperar ningún beneficio.

Cuando ocurren emergencias, el Equipo está listo para salir a brindar los primeros auxilios, ya sea para rescatar a víctimas de vehículos accidentados, en inundaciones o en estructuras colapsadas, todo ello arriesgando su propia integridad.

Son técnicos en urgencias médicas que además se han preparado para ser especialistas en rescate vertical, rescate vehicular, espacios confinados, entre otras áreas.

La Cruz Roja local cuenta también con dos personas del Equipo Nacional de Intervención Rápida que apoyan en catástrofes nacionales o internacionales gracias a su experiencia y conocimientos.

Los voluntarios donan su tiempo y hacen a un lado su vida personal para solidarizarse con el sufrimiento de las víctimas y ayudarlos. Al mismo tiempo que intervienen en casos de emergencia, promueven una actitud humanitaria y de servicio como parte del compromiso que decidieron adquirir con la sociedad.

Hoy hacemos un pequeño reconocimiento a la noble labor que realizan, y a la entrega con la que se han dedicado a asistir a personas en situaciones de riego y salvar miles de vidas. «

30% dscto.

química sanguínea

(urea, creatinina, ácido úrico, colesterol y triglicéridos)

Por Inauguración

Plaza Jardines, Torre Médica, 4to piso, consultorio 46 Prolongación Zaragoza No. 99
Tel.: 215 41 06 Cel.: 442 336 89 04 e-mail: tshlaboratorios@gmail.com facebook: TSH laboratorios

PARA CONOCER ISLA ESMERALDA
País: Irlanda
Moneda: Libra irlandesa
$21.3 pesos mexicanos
Idioma: Irlandés/inglés
Principales ciudades:
Cork, Limerick, Galway
Superficie total:
70.785 km2

IRLANDA

UN PASEO INOLVIDABLE

Itziar comparte con nosotros su viaje a Irlanda, una experiencia que cambió su vida pues tuvo la oportunidad de ir a estudiar a un internado y conocer la historia, la cultura y la belleza de este país. También conocido como la Isla Esmeralda por sus grandes paisajes, este lugar se destaca por su gente cálida y amigable, pero sobre todo por ser un país muy seguro, además de ser una excelente opción si tienes pensado viajar al extranjero para aprender inglés. «

RECOMENDACIÓN

PUB IRLANDÉS

Una de las mejores formas de acercarte a la cultura irlandesa es visitando un PUB local; ahí podrás encontrar a muchos irlandeses dispuestos a hacer amigos. «

PARA COMER

DESAYUNO IRLANDÉS

Nada como un buen desayuno irlandés, con huevos, frijoles, salchichas, tocino, pudín negro y blanco, tomate y pan, acompañado de una taza de té en la cafetería Bewleys y una pinta de Guiness en Guiness Storehouse. «

TIP

ESTUDIOS

Existen varias secundarias, prepas y escuelas de inglés de gran prestigio en este país, que abren sus puertas a alumnos internacionales. La agencia Me Abroad destaca por su experiencia en Irlanda. «

PARA VISITAR

GALWAY

Aquí encontrarás la cultural ciudad de Galway, el monasterio benedictino y ex colegio Kylemore Abbey y la encantadora Connemara, donde se encuentran más arraigadas todas las tradiciones irlandesas. «

Fotos: Agencias

CLIFFS OF MOHER

Quizás después de Kylemore Abbey, son mi lugar favorito en el mundo. Estos acantilados tienen una hermosa vista al océano Atlántico, me gusta pensar que quizás fue la última parte de esta tierra que vio pasar al Titanic. «

DUBLÍN

No puedes dejar de hacer una caminata por el parque St. Stephen Green, ir de compras a las lindas tiendas de Grafton Street, pasear por la zona típica de Temple Bar y por supuesto conocer la Guiness Storehouse. «

INVITADOS: 28 | LUGAR: LOS LAURELES

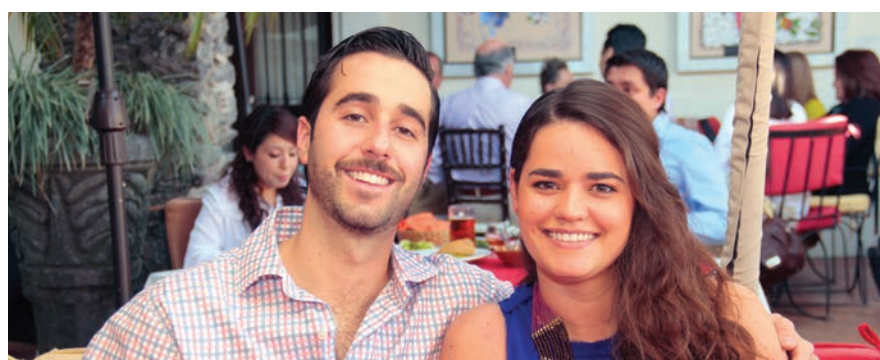
COMIDA ESPECIAL

Diego celebra su cumple 26

Festeja su cumpleaños con una pequeña reunión en compañía de su esposa

Amigos y familiares se reunieron para festejar el cumpleaños 26 de Diego Castañón, con una deliciosa comida celebrada en Los Laureles. Un agradable ambiente y mucha diversión fueron los ingredientes principales de este festejo, en el que Diego estuvo acompañado de su esposa y sus amigos de toda la vida. La celebración cerró con broche de oro cuando llegó la banda para sorprender al cumpleañero y poner el toque musical de la noche.«

Marisol Ascona y Diego Castañón

Ana Camacho, Luz María Loyola, Lourdes Cabal y Mariana Briseño

Luis Enrique Fernández y Adriana Stheel

iPlay

» TECNOLOGÍA PARA TI

Gafas 3D que rastrean tu mirada

SMI presenta un novedoso artículo, estas nuevas gafas 3D permiten tener una 'mirada interactiva', y el usuario sólo debe posar sus ojos sobre un objeto virtual para seleccionarlo.

Auto Mee S: Robot que limpia la pantalla de tu tablet

Auto Mee S de Takara Tomy es el invento perfecto para mantener limpios tus dispositivos portátiles. Este robot necesita solo cuatro minutos para limpiar un smartphone y ocho para dejar una tablet libre de rastros dactilares o cualquier líquido que tenga encima.
Es un accesorio de bolsillo muy compacto con una apariencia muy estética.
Se empezará a vender oficialmente en Japón a partir del 8 de marzo a un precio de 1.575 yens (17 euros), una tarifa mucho menor de lo que se imaginaba.«

PARA LOS GAMERS

Ouya la consola con Android

La nueva consola de videojuegos, que opera bajo el sistema operativo Android, saldrá a la venta en junio y promete dar pelea en un mercado dominado por los gigantes tecnológicos Sony, Microsoft y Nintendo.
Ouya se presentó desde un inicio como una alternativa económica de entretenimiento. Se trata de una consola de videojuegos construida bajo el sistema operativo de Android.
El Ouya es una pequeña caja que se conecta a la TV vía HDMI y tiene:
-1 GB de RAM
-8 GBs de almacenamiento interno
-Wifi / bluetooth, USB 2.0, Android 4.0

Disponible: junio 2013
Precio de la consola: 100 dólares
Precio de los controles: 50 dólares

Un escáner súper portátil

Una nueva opción para guardar digitalmente documentos impresos es lo que propone NoteMark, con el nuevo lapicero inteligente que tiene como función principal escanear textos y fotografías.
El innovador gadget parece una pluma convencional, con la diferencia de que a un costado tiene unos pequeños botones y un sensor de cinco megapixeles, con un lente con autoenfoque, que captura las imágenes en forma instantánea.
Otro detalle del lapicero es que tiene un micrófono que graba hasta mil minutos de audio en formato Wav. En cuanto a su batería, solo es necesario conectarlo vía USB a cualquier terminal electrónica durante una hora, para que logre cargarse completamente, con lo que se podrán tomar hasta 300 imágenes sin requerir nuevamente energía. «

Resolución: 2048 x 1536 pixeles
Formato: JPG
Capacidad: 1000 imágenes
Precio: 90 dólares

EVENTO DE PRESENTACIÓN

Mezcal y fiesta

'Sangremal' sigue conquistando paladares por toda la ciudad

Como parte de las actividades para dar a conocer el mezcal 'Sangremal', se organizó una gran fiesta en la mezcalería 'La Milagrosa', en el corazón del centro histórico.

Este es el segundo evento que la marca organiza en la ciudad para promover esta artesanal bebida entre los jóvenes, ambos han sido un éxito al combinar el sabor del mezcal con una increíble ambientación musical.

El DJ set estelar de la noche estuvo a cargo de Priscila de la banda regiomontana Quiero Club. «

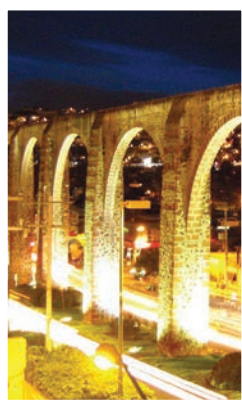
Priscila González

Claudia y León

Eli Acosta, Rafaela Domínguez, Mónica Cortés y Ema Trueva

LIC. TARCISIO CARMONA
TARCARMONA@GMAIL.COM

ESPACIO ABIERTO

Foto: Agencias

QUERÉTARO, TIERRA DE OPORTUNIDADES

Querétaro ha sido ubicado entre los estados con mayor crecimiento económico del país. Con una tasa acumulada del 6.3%, de acuerdo a las cifras publicadas en días recientes por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), cuando la media nacional es de 4.2%. Dichas cifras explicarían por qué se ha convertido en un lugar de destino para la emigración nacional. También su posición geográfica privilegiada, el clima y la tranquilidad que se respira en sus calles y plazas, han hecho que muchos profesionistas opten por establecerse aquí.

Sin embargo, al momento de buscar un empleo, los nuevos trabajadores deben enfrentarse a la realidad de un mercado muy competitivo, es decir, con mucha oferta, pero también mucha demanda; hay trabajo, pero también bajos salarios; hay muchas oportunidades, pero con muchas exigencias y requisitos, tales como formación académica, experiencia laboral comprobada, historial impecable y, por qué no, más de una buena recomendación.

Personalmente, no sé qué sea más indispensable. Uno que busca un puesto fijo de trabajo puede estar bien preparado, tener experiencia, estar dispuesto a capacitarse y ponerse a la altura de los estándares que le exigen las empresas; pero la realidad es que todo aquello es insuficiente si no se cuenta con una voz fuerte que lo recomiende. En la jerga laboral esto suele llamarse: 'palanca'.

Un buen currículum puede ser incluso contraproducente. Imagino la reacción de las personas, que después de mucho esfuerzo han logrado ubicarse y luego son el filtro para cubrir los lugares vacantes en una empresa, cuando abren sus cuentas de correo electrónico y al azar escogen una de las muchas solicitudes recibidas, si ven que el candidato se postula con más herramientas de las que él mismo tiene, entonces simplemente no será tomado en cuenta y se archivará su expediente entre los rechazados, ya que el candidato se convirtió, sin quererlo, en una amenaza.

¿Qué hacer entonces? ¿Utilizar un currículum de bajo perfil? ¿Engañar o disfrazar lo que un profesionista realmente sabe o busca?

Querétaro es, y seguirá siendo una tierra de oportunidades, como otras tantas entidades del país. La pregunta aquí es, si los mismos trabajadores -elementos indiscutibles de este progreso logrado-no llegan a convertirse en obstáculos para lograr un índice de crecimiento mayor. La inseguridad personal o empresarial, el conformismo, la mediocridad, la impuntualidad, la competencia desleal, un ambiente donde sin una buena 'palanca' nada se mueven, pueden llegar a convertirse en las mayores amenazas para seguir creciendo como entidad.

Y mientras todo esto sucede, a quienes vienen a trabajar no les queda más que seguir buscando la mejor estrategia, (la llave mágica) que les permita abrir la puerta de este cerrado ambiente laboral, en una maravillosa tierra de oportunidades. «

Uno de los montajes fotográficos más llamativos de la exposición

OBRAS DE PABLO BOBBIO

WAR 20 fotos 20 escritores

El fotógrafo y pintor argentino presentó su más reciente trabajo

El Museo de Arte se vistió de gala para la inauguración de 'WAR PHOTOS20-20 WRITERS' la más reciente obra de Pablo Bobbio, una extraordinaria exposición que muestra la combinación perfecta entre pintura y fotografía, y en la cual colaboraron 60 escritores y poetas de 18 países, inspirados en los fotomontajes del autor.

En WAR Pablo condena la violencia y los interesés económicos que hay detrás de las guerras. Esta obra ya ha sido exhibida en Cuba, Argentina y EU y continuará viajando hasta el 2014 por América Latina y Europa. «

Pablo Bobbio y Carmen González de Cossío

Marissa García y Yessica Vázquez

DISFRUTA, DEJA TODO EN NUESTRAS MANOS

Realizamos eventos con servicios **directos** como:

- Audio, video y espectáculos
-Iluminación arquitectónica y robótica
-Mobiliario lounge, vintage y sobre diseño
-Fotografía y cobertura de video en 3D
-Relaciones públicas y vinculación empresarial
-Servicios de coordinación y *Wedding Planner*
-Arquitectura floral, escenografía y más.

Contamos con alianzas en salones y lugares que se traducen en beneficios económicos y de logística.
Nuestras sedes y representaciones en diferentes partes de la República generan una extensión de la calidad de nuestra atención y servicio.

Querétaro (442) 444·7917
Distrito Federal (55) 46 12 20 57
Toluca/Metepec (722) 2092266
Valle de Bravo (726) 266·0445

/leventoficial @LEventOficial **www.levent.pro**

LUGAR: CIELITO LINDO | **DETALLE:** ANTOJOS, BAR, MEZCAL

FESTEJO DE SAN VALENTÍN

Amor a la mexicana

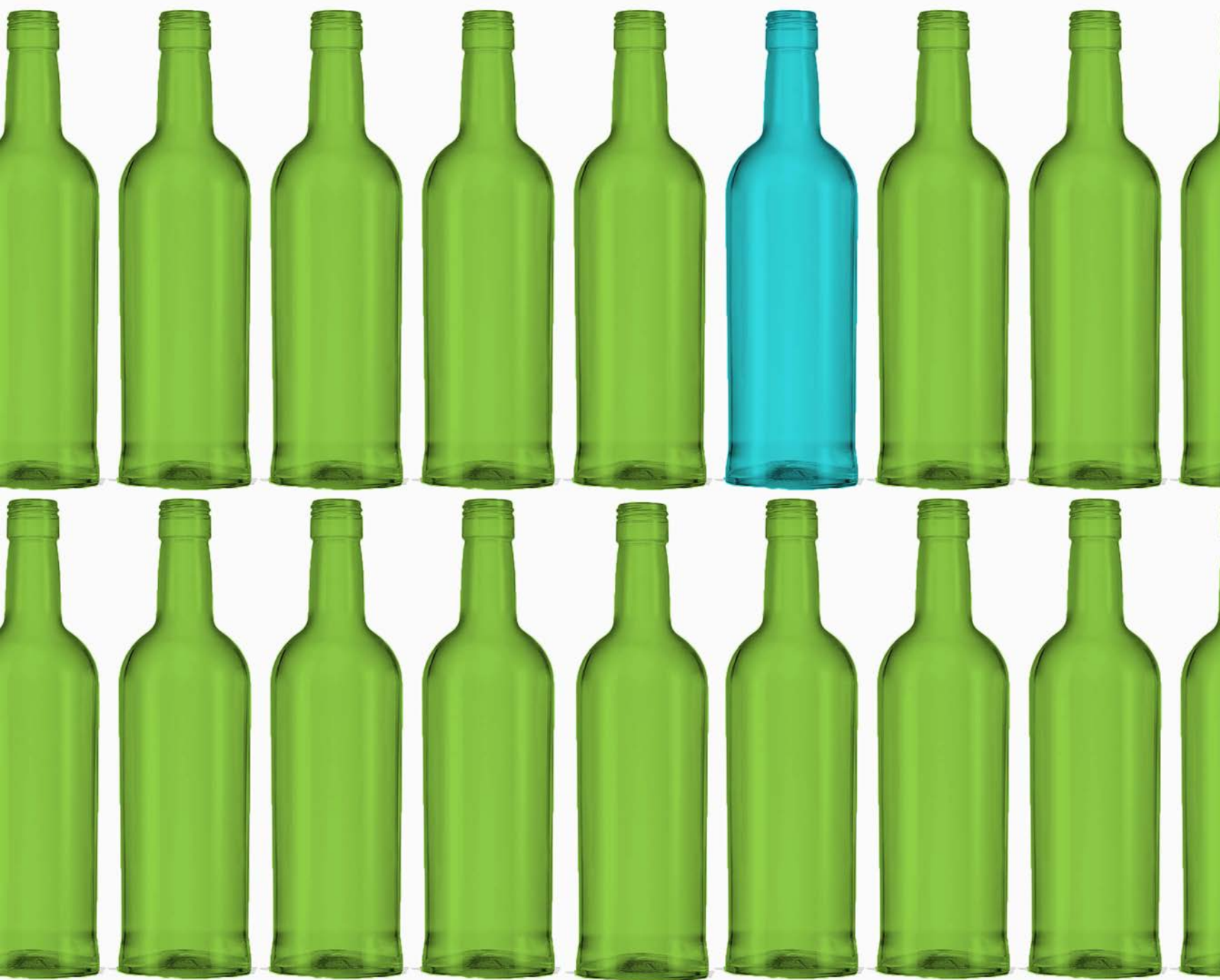
Una deliciosa cena es siempre una gran opción para darle sabor a una ocasión especial

Los restaurantes son el lugar predilecto de los enamorados en San Valentín, y es que no hay nada mejor que ponerle sazón a nuestras celebraciones, y aunque los días para demostrar el cariño podrían ser todos, o cualquiera, el 14 de febrero es una fecha que definitivamente no podemos dejar pasar. El restaurante Cielito Lindo consintió a las parejas y grupos de amigos que decidieron celebrar el día del amor y la amistad, con antojos muy mexicanos y el tradicional mezcal.«

Cindy Flores y Luis Aldana

Los amigos también celebraron en grande

Lalo Urbiola, Ceci de Urbiola, Isis y Juan Germán Cerecero

Philip Kandie fue el ganador de los 10k en la categoría libre

CORRIENDO POR LA PAZ

Gran Carrera

Excelente respuesta recibió el evento, que a partir de ahora se realizará de manera anual

Con una magnífica participación se llevó a cabo la Primera Gran Carrera Juriquilla 2013, familias enteras y competidores de todas las edades se reunieron con la mejor actitud a pesar del clima tan frío que se dejó sentir. El recorrido fue uno de los atractivos principales para los competidores ya que la ruta se realizó por la zona del Boulevard Universitario y alrededor de los fraccionamientos de Juriquilla Santa Fe.

Además, el cinco por ciento de los ingresos serán destinados para apoyar al Proyecto en Pro de la Paz en Querétaro que dirige el Club de Rotarios.

¡Te esperamos el próximo año!«

A detalle

GANADORES

DAVID ARRAZOLA SALAS Primer lugar 5K Libre Varonil

PHILIP KANDIE Primer lugar 10K Libre Varonil

LUZ ANGÉLICA ONTIVEROS Primer lugar 5K Libre Femenil

PAMELA AGUILAR Primer lugar 10K Libre Femenil

Isabel y Santiago Campos

Con toda la energía y la mejor actitud los participantes comenzaron la ruta

en Juriquilla

El premio para el primer participante en cruzar la meta fue una bolsa de 10 mil pesos

Cristy, Luis y Paty

Familia González López

MARÍA FERNANDA QUINZAÑOS

CON GUSTO

RECOMENDACIONES PARA VER, LEER Y ESCUCHAR

Fer es una creativa amante de las artes gráficas, está estudiando diseño en la Universidad del Valle de México, además estudió diseño de interiores y tiene su propia empresa de diseño de viniles.

GÉNERO ELECTRO-DANCE-POP

'Torches' de Foster the people

Es el álbum debut de la banda de indie pop estadounidense Foster the People

El álbum está disponible en iTunes con el bonus track Broken Jaw, y en 'BestBuy' ofrecen el CD con dos bonus track, que son Love y Chin Music For The Unsuspecting Hero.

Este material discográfico recibió críticas generalmente favorables de la prensa especializada, consiguiendo tres nominaciones a los premios Grammy 2012. «

NOVELA DE AVENTURA

'La ciudad de las bestias'

Esta novela de aventura y fantasía de la escritora chilena Isabel Allende fue publicada en el año 2003, y cuenta la historia de Alexander Cold, un muchacho americano de quince años que parte al Amazonas con su abuela Kate, periodista especializada en viajes. La expedición se interna en la selva en busca de una extraña bestia gigantesca. Junto con su compañera de viaje, Nadia Santos, y un centenario chamán indígena, Alex conocerá un mundo sorprendente y juntos vivirán una gran aventura. «

Autor: Isabel Allende

Fotos: Agencias

SPAGHETTI WESTERN

Django Unchained

Es un western, escrito y dirigido por Quentin Tarantino, y protagonizado por Jamie Foxx, Leonardo DiCaprio y Christoph Waltz

En Texas, dos años antes de estallar la Guerra Civil Americana, King Schultz (Christoph Waltz), un cazarecompensas alemán que le sigue la pista a unos asesinos para cobrar por sus cabezas, le promete al esclavo negro Django (Jamie Foxx) dejarlo en libertad si le ayuda a atraparlos. Él acepta pues luego quiere ir a buscar a su esposa Broomhilda (Kerry Washington), una esclava que está en una plantación del terrateniente Calvin Candie (Leonardo DiCaprio). «

FICHA TÉCNICA
Año: 2012
Director: Quentin Tarantino
Duración: 180 minutos

PREMIOS ÓSCAR
Mejor actor de reparto Christoph Waltz
Mejor guión original Quentin Tarantino

LUGAR: LA CONTRA | DETALLE: COMIDA CONTEMPORÁNEA

DÍA DEL AMOR Y LA AMISTAD

Romance y vino

Deliciosa comida, buen vino y el mejor ambiente se combinaron para la gran fiesta del 14 de febrero

En una magnifica atmósfera de romanticismo se envolvió el Restaurante La Contra, donde el día de San Valentín parejas de todas las edades disfrutaron de un mágico momento, y no era para menos, pues Cupido se hizo presente y la velada fue más que maravillosa.

Los enamorados y grupos de amigos disfrutaron de los riquísimos platillos y degustaron los mejores vinos mexicanos, lo que hizo de la noche una celebración inolvidable. «

Mario Paulín y Gabriela Narvaez

Regina de Miguel y Bernardo Perera

Moises Sevilla y Gaby Zettina

Daniela Ponce y Alfredo López

LUGAR: RANCHO SAN JAVIER | CUMPLEAÑERO: PABLO ALCÁZAR

David, Paco, Luis Javier, Pablo, Victor, Antuan, Javier y Gonzalo

NOCHE DE FIESTA

¡Felicidades! Pablo Alcázar

Celebra en el Rancho San Javier con una comida especial en compañía de grandes amigos

Para festejar su cumpleaños, Pablo organizó una deliciosa comida en el Rancho San Javier en la que estuvo acompañado por sus mejores amigos.

Música, baile y mucha diversión estuvieron presentes hasta al anochecer en esta celebración. El cumpleañero estuvo súper contento y disfrutó de una de las mejores noches de su vida gracias al cariño que recibió de cada uno de los invitados. «

Luisa Septién, Marcela Oviedo y Ana Paula Urquiza

Marina García, Vero Jeréz y Casandra Ramos

Luly Manríquez y amigas

Disfrutan del mejor ambiente entre buenos amigos

LUGAR: IL DUOMO | DETALLE: COCINA ITALIANA

FESTEJO DE SAN VALENTÍN

Amor y pasta

Enamorados y amigos se reúnen para convivir, platicar y disfrutar del festejo del 14 de febrero

Javier Gamez y Mariola Blanco

El pasado día de San Valentín miles de enamorados decidieron celebrar la romántica ocasión con una cena especial, y el restaurante Il Duomo fue el lugar ideal para el festejo. Los ingredientes italianos combinados con un buen vino dieron un toque especial a la velada de parejas de novios que aprovecharon la oportunidad para demostrar su afecto, y matrimonios que no dejaron pasar la ocasión para reafirmar sus votos. El sabor italiano enmarcó la romántica noche. «

Juan Nader y Regina Perea

Carlos Peña e Hidalia Reséndiz

Geraldin Larrondo y Alonso Caballero

DIEGO ES EL ACTUAL CAMPEÓN ESTATAL DE SKEET OLÍMPICO Y SKEET AMERICANO, Y SEGUNDO ESTATAL DE RECORRIDO DE CASA.

Este joven dedica su vida al tiro deportivo y está preparándose para competir en las siguientes olimpiadas

Desde pequeño, Diego ha estado cerca de las armas ya que su abuelo fue cazador y luego aficionado al tiro, mientras que su padre llegó a ser segundo lugar del mundo en la modalidad de pistola deportiva, por lo que su interés por dedicarse a este deporte lo lleva en la sangre.

Hace 17 años practica el tiro con escopeta, aunque en el sistema de alto rendimiento lleva poco más de cuatro años, tiempo en el que ha logrado participar y ganar importantes selectivos nacionales de gran trascendencia.

Acapulco, Hermosillo, Guadalajara y Puebla son algunas de las ciudades que ha visitado como parte de las competencias. En la selectiva de Hermosillo dio la marca necesaria para participar en su primer copa del mundo, la cual se llevó a cabo en Chile, donde tuvo una gran actuación y por la que se hizo acreedor al "récord de la mejor primer copa" de Latinoamérica.

Además de estos sitios, ha competido en el selectivo de Tucson, en el 'Miami Open' y en las copas mundiales realizadas en Tucson y Serbia.

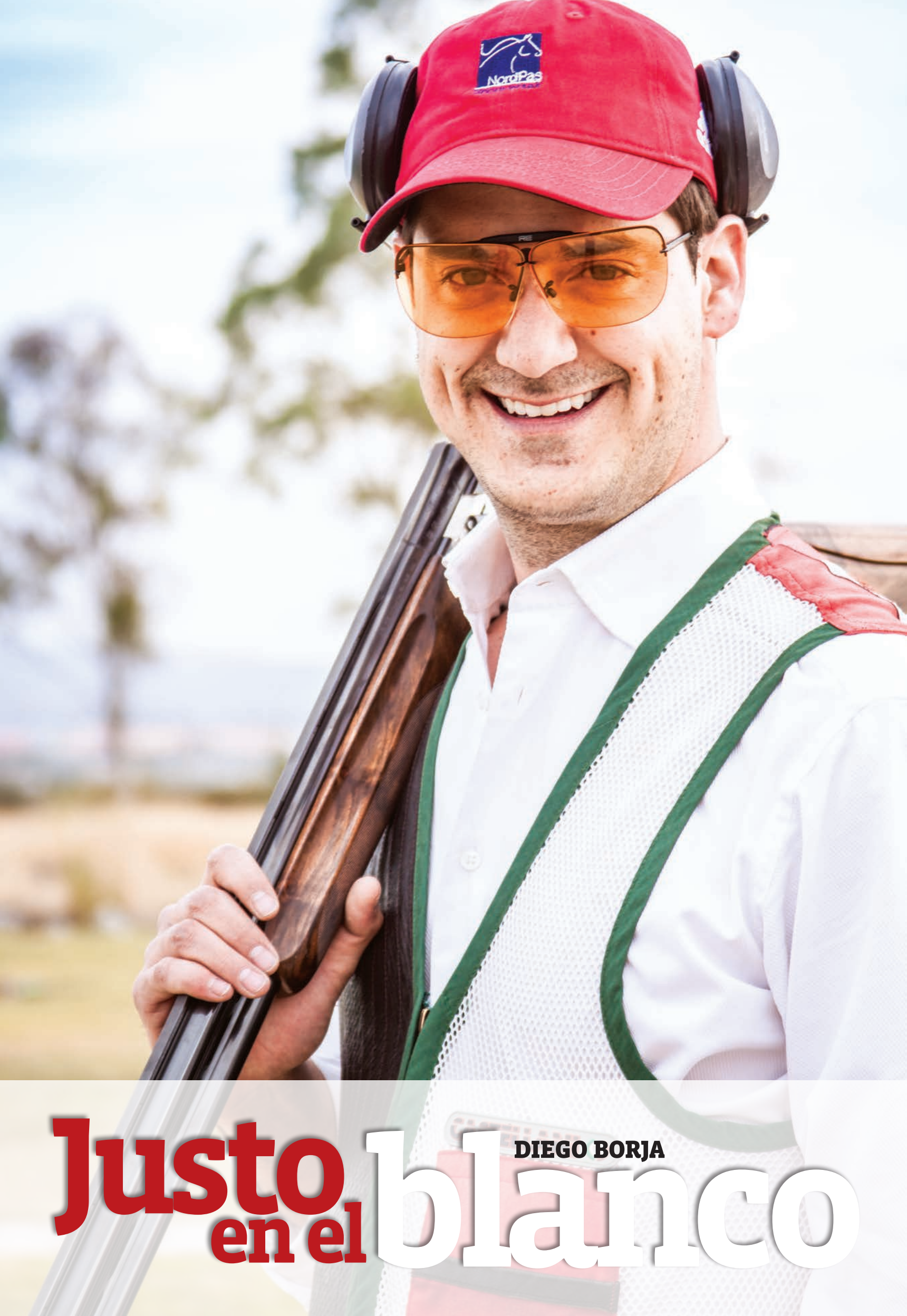
Diego dedica más de 5 horas al día a este deporte, entre preparación física, entrenamiento en cancha y una serie de ejercicios que se denominan 'sombras', donde visualiza una ronda de tiro completa en la que logra derribar todos sus discos; esto es parte del entrenamiento mental.

Por el momento tiene la mira puesta en la próxima competencia nacional que será el selectivo para los juegos Centroamericanos, a corto plazo busca llegar a los Panamericanos, mientras que a futuro desea participar en las Olimpiadas.

Con los pies bien puestos en la tierra, y sus objetivos alcanzables, este atleta mexicano quiere lograr una cuota olímpica manteniendo sus mejores marcas, y sabe que esto solo lo logrará a través del trabajo constante, un buen entrenamiento, y un buen equipo, ya que para él "ganar no es una meta, es una consecuencia del esfuerzo y la dedicación".

Entre las satisfacciones personales que ha recibido gracias al deporte, destaca la oportunidad de viajar y conocer otros países y a otros competidores: "en las competencias mundiales es muy padre cuando todo Latinoamérica, que somos el mismo idioma, se reúne y compartimos una pláticas, unas risas, ese convivió y esa experiencia de conocer diferentes lugares me fascina", menciona con una sonrisa.

Profesionalmente, Diego ha logrado incrementar sus marcas y récords personales, logros que lo mantienen motivado para seguir trabajando en alcanzar sus metas, y explica, "sé que puedo seguir creciendo y eso me causa mucha felicidad, quiere decir que el trabajo mental y físico que estoy haciendo está dando resultados".

Lo que más disfruta del tiro deportivo es el control que logra entre su cuerpo y su mente para poder derribar cada uno de los objetivos: "cuando tiro estoy en total control de todo mi espacio y lo que me encanta es poder retar a mi mente para tratar de tener una ejecución perfecta todas las veces que se pueda, yo no quiero romper mil discos solo quiero que el que sigue se rompa". «

Justo en el blanco

DIEGO BORJA

DEL 8 AL 18 DE MARZO
ECOCENTRO EXPOSITOR

PALENQUE

SENSACIONAL TORNEO DE GALLOS

FERIA MUNDIAL DEL CABALLO
QUERÉTARO 2013

UNA FERIA CON MUCHO PORTE

PEPE AGUILAR

08 DE MARZO
VIERNES

EDITH MÁRQUEZ

14 DE MARZO
JUEVES

PABLO MONTERO

15 DE MARZO
VIERNES

PATY CANTÚ

16 DE MARZO
SÁBADO

www.fmcqro.com

“Esta (obra, programa o acción) es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los ingresos que aportan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de esta (obra, programa o acción) con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de ésta (obra, programa o acción) deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente”.

» MARZO 2013

05

city

LIFE & STYLE DE QUERÉTARO

+ GRAN CORRIDA EN JURIQUILLA
CON CARTEL DE LUJO Y LA MÚSICA DE LA ORQUESTA FILÁRMONICA SE CELEBRÓ EL XXV ANIVERSARIO DE LA PLAZA DE TOROS

DIEGO BORJA

En el blanco

El tiro deportivo es su más grande pasión, su objetivo es llegar a olímpicos

Pablo Bobbio: Inauguración de la exposición 'WAR PHOTOS 20-20 WRITERS'

Quién soy: La cantante de ópera Martha Juliana nos cuenta su historia en la música

Con gusto: Fer Quinzaños nos da las mejores recomendaciones para ver, leer y escuchar